12/2000 Dezember
erscheint monatlich
21. Jahrgang
öS 42,- DM 6,-
€ 3,05 Lire 7.700

KOCHEN UND KÜCHE



Süßes für Advent und Weihnachten

Ausgewählte Festtagsgerichte:

Delikate Vorspeisen mit Lachs, Shrimps und Forelle
Für den Weihnachtstisch Karpfen, Lamm und Ente
Für Naschkatzen Desserts mit Marzipan und Früchten

AUSTRIA

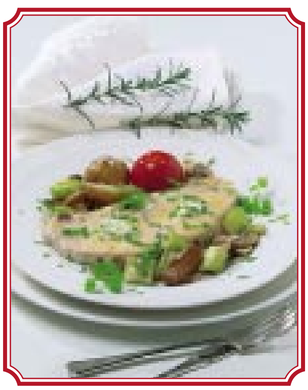
64928W80E P.b.b. Erscheinungsort Jennersdorf Verlagspostamt 8380 Jennersdorf

KOCHEN UND KÜCHE 12 /2000

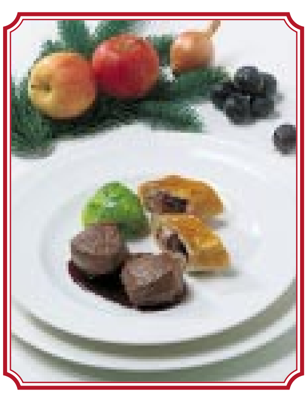
Inhalt



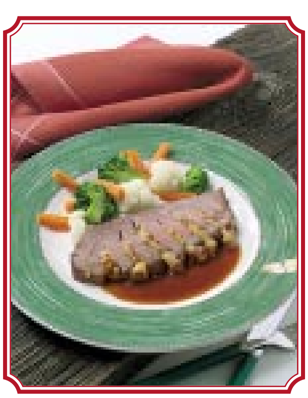
Haselnusskuchen



Gebratener Butterfisch



Rehnüsschen mit Holundersauce



Gefüllter Rindsbraten

Minikuchen und Konfekt

Schokoladekuchen mit Schokoladeglasur 8
Burgenländischer Rotweinkuchen festlich dekoriert 9
Cappuccino-Konfekt mit Grappa 10
Feigenkonfekt mit Rum 11
Walnusskuchen mit Schokoladecreme 12
„Catalani-Brot“ aus Großmutters Kochbuch 13
Prinzess-Hütchen mit Marzipan 14
Mohn-Makronen mit Preiselbeermarmelade 15
Nuss-Schnitten ein luftiger Kuchen 16
Haselnusskuchen aus Plunderteig 18
Böhmischer Weihnachtszopf mit Mohn und Topfen 20

Suppen, Salate, Vorspeisen

Käse-Eclairs mit Gervais gefüllt 21
Eisbergsalat mit Orangenfilets 22
„Rapunzelsalat“ garniert mit Ei 23
Shrimps in Senfsauce auf Blattsalaten 24
Gebackene Kürbiskugeln mit geriebenem Käse 25
Gänselebersuppe mit Weißbrotwürferln 28
Lachs und Forelle in Aspik eine Vorspeise 30

Hauptgerichte

Pikanter Pfefferkarpfen mit Wurzelgemüse 26
Gebratener Butterfisch mit Pilzen, Sellerie und Paradeisern 32
Rehnüsschen in Holundersauce mit Apfelstrudel und Kohlkugeln 34
Gefüllte Lammbrust mit Salbeiblättern 36
Schweinskoteletts in Blätterteig mit Pilzfülle 38
Gefüllter Rindsbraten aus Großmutters Kochbuch 40
Mastente in Wein mit Champignons 42

Desserts

Makronentorte für den Festtagstisch 44
Gebratene Äpfel mit Orangenfülle für den Advent 46
Apfelmost-Bowle mit Weinbrand 47
Malaga-Creme mit Kastanienreis 48

Markt & Trends 49
Kochboutique 50
Rezepte 2000 Verzeichnis aller Rezepte 1/00-12/00 54
Bücher 56

Schokoladekuchen



Zutaten

4 Eier
150 g Kochschokolade
250 g Butter
250 g Staubzucker
1 Pck. Vanillezucker
120 g Mandelstifte
250 g glattes **Farina** Weizenmehl
1 TL Backpulver
Butter und Mehl für die Backformen



Marillenmarmelade
ca. 150 g Schokoladeglasur
Schokoladestreusel zum Bestreuen

2 halbrunde Teegebäckformen

Vorbereitung

Eier trennen; Schokolade mit der Küchenmaschine reiben; 2 halbrunde Teegebäckformen mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestauben; weiche Butter mit dem Handmixer schaumig rühren; nach und nach 200 g Staubzucker, Vanillezucker und Dotter zugeben und weiter schaumig aufrühren; geriebene Schokolade, Mandeln und das mit Backpulver vermischte, gesiebte Mehl unterrühren; das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Zubereitung

Eiklar mit restlichem Staubzucker zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben; den Teig in die vorbereiteten Formen füllen und im vorgeheizten Backrohr 35 - 40 Minuten (je nach Durchmesser der Formen) backen; die ausgekühlten Kuchen dünn mit erwärmter Marillenmarmelade bestreichen, mit Schokoladeglasur überziehen und mit Schokoladestreusel (bevor die Schokoladeglasur abtrocknet) bestreuen; die Kuchen mit einem in heißes Wasser getauchten Messer aufschneiden.

ERGIBT ca. 25 - 35 STÜCK

Teegebäckformen, halbrund 30 x 5 cm, Art. Nr. 1027 B

Burgenländischer Rotweinkuchen



Zutaten
200 g Butter
200 g Staubzucker
1 TL Vanillezucker
4 Eier
200 g Weizenmehl, glatt
1 TL Backpulver
1/8 l Rotwein
1 TL Zimtpulver
1 TL Kakaopulver
3 EL Schokoladestreusel
Glasur
200 g Staubzucker
1 TL Zitronensaft
heißes Wasser nach Bedarf

Butter und Mehl für die Formen

2 eckige Teegebäckformen

Vorbereitung
Weiche Butter mit Staubzucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren; Eier nach und nach beifügen, bis eine glatte Masse entsteht; kleine eckige Wannenformen mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstauben. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Zubereitung
Mehl mit Backpulver versieben und abwechselnd mit dem Rotwein unter die schaumige Butter-Eiermasse mischen; zuletzt Zimtpulver, Kakaopulver und Schokoladestreusel unterrühren; die Masse in die vorbereiteten Formen füllen und im vorgeheizten Backrohr ca. 35 - 40 Minuten (je nach Durchmesser der Formen) backen; danach auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Für die Glasur Staubzucker, Zitronensaft und heißes Wasser verrühren; es soll eine dickcremige Masse entstehen; mit dieser Glasur die Kuchen überziehen, beliebig dekorieren und mit einem in heißes Wasser getauchtem Messer aufschneiden.

ERGIBT 6 PORTIONEN

Teegebäckformen, eckig, 30 x 5 cm x 3,5 cm Art. Nr. 1027A

Cappuccino-Konfekt



Zutaten
250 g Kokosfett
50 g Cappuccino - Kaffeepulver
2 EL Grappa
2 Eier, 2 EL Wasser
250 g Staubzucker
1 Pck. Vanillezucker
etwas Salz
2 TL Kakaopulver
150 g Butterkekse

Staubzucker und Kakaopulver zum Bestreuen
Papier für die Backwannen

Vorbereitung
Kokosfett langsam schmelzen, es soll aber nicht zu heiß werden; danach zum Abkühlen beiseite stellen; kleine, beliebige Backwannen mit Papier auslegen; Eier mit Zucker, Vanillezucker und 2 EL Wasser über Dunst (75 Grad) aufschlagen; von der Kochstelle nehmen und die Masse so lange weiter schlagen, bis sie ausgekühlt ist; Cappuccino - Kaffeepulver mit etwas warmem Wasser auflösen und mit Kakaopulver, Grappa und Salz unter die Eiermasse rühren.

Zubereitung
Esslöffelweise das noch flüssige Kokosfett unter die Kaffeecreme rühren; Butterkekse in passende Stücke schneiden (Größe der Backwanne); abwechselnd die Cappuccino-Creme und Kekse in die Form einschichten; zuletzt mit der Creme glatt verstreichen und mit Papier abdecken; über Nacht in den Kühlschrank stellen; danach aus der Form stürzen und das Papier abziehen.
Das Konfekt in Scheiben schneiden; eine Seite mit Staubzucker und die andere mit Kakaopulver bestreuen.

ERGIBT 20 - 25 STÜCK

Feigenkonfekt



Zutaten
130 g Mandeln, ungeschält
500 g getrocknete Feigen
2 - 3 EL Rum
etwas Butter zum Formen

Vorbereitung
Mandeln mit heißem Wasser übergießen; danach das Wasser abschütten; die Mandeln schälen und auf einem Küchentuch trocknen lassen; sodann die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett oder auf einem Backblech im heißen Rohr hellbraun rösten; herausnehmen und die halbe Menge fein hacken; die übrigen Mandeln beiseite geben.

Zubereitung
Feigen von den Stielen befreien; klein schneiden und anschließend durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen; dieses Feigenmus mit Rum vermischen; mit eingefetteten Händen aus der Masse kleine Kugeln formen; in jede Kugel eine Mandel drücken, sodass sie von der Feigenmasse umschlossen ist; die fertigen Kugeln in den Mandelsplittern wälzen, bis sie vollkommen bedeckt sind; danach dieses Feigenkonfekt in Papierkapseln legen und trocknen lassen.
In einer gut verschließbaren Dose ist dieses Konfekt längere Zeit haltbar.

ERGIBT ca. 35 STÜCK

Walnusskuchen

Zutaten
4 Eier
90 g Staubzucker
1 TL Vanillezucker
etwas Salz und Zimtpulver
140 g geriebene Walnüsse
40 g Weizenmehl, glatt

Creme
1/8 l Obers
125 g Kochschokolade
1 TL Rum
80 g Walnüsse für die Verzierung

2 Teegebäckformen



Vorbereitung
Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen; Eier, Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Zimtpulver schaumig schlagen; Walnüsse und Mehl mischen und vorsichtig unterheben; die Masse in mit Backpapier ausgelegte Wannenformen füllen und glatt streichen; die Formen in das vorgeheizte Backrohr stellen und ca. 35 - 40 Minuten backen (je nach Durchmesser der Formen).
Die Kuchen in der Form überkühlen lassen.

Zubereitung
Die Kuchen vorsichtig aus den Formen lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen; das Backpapier abziehen. Für die Creme Obers aufkochen, grob gehackte Schokolade und Rum beifügen und so lange rühren, bis die Schokolade aufgelöst ist; danach kalt stellen; die kalte Creme mit dem Handmixer schaumig rühren; die Kuchen waagrecht durchschneiden, je mit der Hälfte der Creme füllen und wieder zusammensetzen; mit der restlichen Creme Oberfläche und Rand der Kuchen bestreichen; die Kuchen kalt stellen; Walnüsse grob hacken; ohne Fett in einer Pfanne anrösten und damit die Kuchen bestreuen.

ERGIBT 25 - 35 STÜCK

Teegebäckformen, halbrund 30 x 5 cm, Art. Nr. 1027 B

„Catalani-Brot“



Zutaten
10 Dotter
180 g Feinkristallzucker
180 g glattes Mehl
1 Pck. Vanillezucker
geriebene Schale von 1/2 Zitrone
50 g Aranzini
50 g Zitronat
50 g Rosinen
50 g kandierte Kirschen
50 g kandierte Marillen
1 großes Stamperl Rum
Saft einer halben Zitrone

Backpapier für die Form
Vanille-Staubzuckergemisch
zum Bestreuen

2 kleine Backformen

aus
Großmutters Kochbuch

Vorbereitung
Die kandierten Früchte klein hacken; mit Rum und Zitronensaft vermengen und marinieren lassen; Dotter mit Feinkristallzucker, Vanillezucker und Zitronenschale etwa 15 Minuten lang sehr schaumig rühren; zuletzt das gesiebte Mehl und die gehackten Früchte einrühren.

Zubereitung
Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen; beide Teegebäckformen mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen; an der Oberfläche glatt verstreichen und im vorgeheizten Backrohr etwa 40 Minuten lang backen; die Kuchen in den Formen vollständig erkalten lassen; danach herauslösen und jeweils das Papier behutsam abziehen.
Vor dem Portionieren ausgiebig mit Vanille-Staubzuckergemisch übersieben.

ERGIBT 2 MINIKUCHEN

Prinzess-Hütchen



Zutaten
200 g Rohmarzipan
100 g Staubzucker
150 g Kokosette
geriebene Schale von 1/2 Zitrone
2 Dotter
ca. 40 runde Backoblaten
Dotter zum Bestreichen
geschälte Mandeln
zum Belegen

Vorbereitung
Marzipan klein schneiden und mit den Dottern, gesiebtem Staubzucker, Kokosette und Zitronenschale glatt verkneten; die Masse zu einer Rolle formen und 1/2 Stunde rasten lassen. Dotter versprudeln.

Zubereitung
Die Marzipanrolle in etwa walnussgroße Stücke schneiden; diese Stücke zu Kugerln drehen; danach kleine Kegel formen und auf die Backoblaten setzen; mit versprudeltem Dotter bestreichen und mit jeweils 4 Mandeln belegen; die Hütchen auf ein Backblech setzen und 2 Stunden trocknen lassen; das Backrohr auf 240 Grad vorheizen; die Krapferln im vorgeheizten Backrohr etwa 10 Minuten lang goldbraun backen; noch heiß vom Blech lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.
Die Prinzess-Hütchen können in einer gut verschließbaren Dose mehrere Wochen aufbewahrt werden.

ERGIBT 35 - 40 STÜCK

Mohn-Makronen



Zutaten
3 Eiklar
1 TL abgeriebene Zitronenschale
1 EL Zitronensaft
250 g Staubzucker
80 g Preiselbeermarmelade
200 g geriebene Mandeln
100 g Mohn, gemahlen

250 g Preiselbeermarmelade

Papier für die Backbleche

Vorbereitung
Das Backrohr auf 150 Grad vorheizen; Eiklar, Zitronenschale und Zitronensaft steif aufschlagen; den gesiebten Staubzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse fest ist; 80 g Preiselbeermarmelade durch ein Sieb streichen und unterrühren; Mandeln und Mohn vorsichtig unterheben; die Masse in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und kleine Tupfen von ca. 2,5 cm auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen; danach 2 Stunden trocknen lassen; sodann im vorgeheizten Backrohr ca. 12 - 15 Minuten backen.

Zubereitung
Die Mohn-Makronen herausnehmen und mit dem Papier vom Blech ziehen; die halbe Menge der Kekse in der Mitte mit einem Kochlöffelstiel eindrücken und auf dem Papier auskühlen lassen; 2 EL von der Preiselbeermarmelade beiseite stellen; restliche Marmelade durch ein Sieb streichen und in einen Spritzsack mit kleiner Lochtülle füllen; die eingedrückten Stücke mit der Marmelade füllen, restliche Makronen darauf setzen; mit der beiseite gestellten Marmelade vorsichtig verzieren.

ERGIBT ca. 45 STÜCK

Nuss-Schnitten







Zutaten
8 Eier
280 g Staubzucker
etwas Salz
1/2 Pck. Vanillezucker
etwas Zimt, gemahlen
120 g helle Biskuitbrösel
60 g Speisestärke
50 g Butter
280 g geriebene Walnüsse
gehackte Walnüsse zum Bestreuen
Staubzucker zum Bestreuen

Backpapier für das Blech

Vorbereitung
Die Eier trennen; Dotter mit etwas Salz, einem Drittel des gesiebten Staubzuckers, Vanillezucker und Zimt sehr schaumig rühren; Eiklar mit dem restlichen Staubzucker zu steifem Schnee schlagen; Eischnee unter den Dotterabtrieb heben (oberes Bild) und die restlichen Zutaten einrühren.

Zubereitung
Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen; ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Nussmasse darauf streichen (unteres Bild); mit den gehackten Nüssen bestreuen und im vorgeheizten Backrohr etwa 40 Minuten lang backen; den Kuchen auf dem Blech erkalten lassen und 2 Stunden rasten lassen; danach vom Blech nehmen und das Papier behutsam ablösen; zuletzt mit Staubzucker übersieben und portionieren.

ERGIBT 32 STÜCK

Gebratene Äpfel



mit Orangenfülle

Zutaten
4 mittlere, säuerliche Äpfel
2 Orangen
4 EL Orangenmarmelade
60 g gehackte Pistazien
1/8 l Weißwein
4 EL gestiftelte Mandeln
1 großes Stamperl Apfelbrand

Vorbereitung
Die Äpfel waschen, gut abtrocknen, halbieren und mit einem Parisienne Ausstecher die Kerngehäuse entfernen; die Orangen schälen, filetieren (mit einem scharfen Messer das weiße Häutchen von den einzelnen Fruchtspalten lösen), in kleine Stücke schneiden und den Saft auffangen.

Zubereitung
Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen; Orangenspalten, Orangenmarmelade, Apfelbrand und Pistazien gut vermengen; diese Masse in die Äpfel füllen; die Äpfel dann in eine Bratpfanne setzen und mit gestiftelten Mandeln bestreuen; im vorgeheizten Backrohr ca. 20 Minuten lang braten; zuletzt mit Weißwein aufgießen und aufkochen lassen, damit sich der am Boden angekrustete Saft löst; diesen Saft über die Äpfel gießen; die gebratenen Äpfel noch heiß servieren.

ERGIBT 4 PORTIONEN

Apfelmost-Bowle



Zutaten
1 1/4 l Most (Apfelwein)
1/8 l Sherry
1 großes Stamperl Weinbrand
3/4 l Sodawasser
1/2 Zitrone
etwas Zucker
etwas Muskatnuss, gemahlen
Ananas- oder Vanilleextrakt
nach Belieben
Zitronenschalestreifen
zum Garnieren

Zubereitung
Die Zitrone dünn schälen und auspressen; Apfelmost, Sherry, Weinbrand, Sodawasser, Zitronensaft und Zitronenschale in eine Schüssel geben; Zucker, Muskatnuss und Ananas- oder Vanilleextrakt nach Geschmack beifügen; etwas Eisenkraut und Boretsch - wenn vorhanden - wegen des Geschmacks zugeben; danach die Flüssigkeit einige Zeit kalt stellen.
Vor dem Servieren in ein vorbereitetes Bowlegefäß abseihen und mit einigen Streifen Zitronenschale garnieren.

ERGIBT ca. 2 LITER

Malaga-Creme

mit Kastanienreis



Zutaten
8 EL Feinkristallzucker
3 EL Wasser
1 Pkg. Kastanienreis (TK)
150 g getrocknete Malaga-Trauben
(im Feinkostladen erhältlich)
1/16 l Malagawein
1 großes Stamperl Maraschino-Likör
8 Biskotten
3/8 l Obers

Schlagobers, Kakaopulver und Maraschino-Kirschen zum Verzieren

Vorbereitung
Zucker mit 3 EL Wasser verrühren und einmal aufkochen lassen; Kastanienreis und getrocknete Malagatrauben beifügen und alles glatt verrühren; die Masse erkalten lassen und sodann mit Malagawein und Maraschino-Likör verrühren.
Vier geeignete Dessertgläser vorkühlen.

Zubereitung
Biskotten halbieren; in vier Dessertgläser aufteilen und kalt stellen; Obers steif aufschlagen und behutsam unter die erkaltete Kastanienmasse heben; die Creme zu gleichen Teilen in die vorgekühlten Gläser füllen und kurz in den Kühlschrank stellen; die Desserts unmittelbar vor dem Servieren mit Schlagobers, Kakaopulver und Maraschino-Kirschen verzieren.

ERGIBT 4 PORTIONEN